



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Evaluación de los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional
- Contemporánea”, Huaraz – 2021

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Contador Público

AUTORES:

Huaman Chimbe, Jazmina Jelhitza (ORCID: 0000-0001-8395-7980)

Mendoza Callupe, Cristhian José (ORCID: 0000-0002-6505-2165)

ASESOR:

Dr. Mucha Paitan, Angel Javier (ORCID: 0000-0003-1411-8096)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

FINANZAS

CHIMBOTE – PERÚ

2021

DEDICATORIA:

El presente trabajo investigativo va dedicado principalmente a Dios nuestro padre todo poderoso, porque sin él nada sería posible en nuestra vida; por brindarme fuerzas y sabiduría para continuar en este proceso de cumplir y obtener una de mis metas más anhelados que es el título profesional.

A mi madre, por su entrega, amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, por nunca dudar ni un solo momento, en mí persona, en mi empeño y ganas de salir adelante, gracias a ti madre querida he logrado llegar hasta este punto con tus consejos y sabiduría de guiarme por el buen camino para ser una persona de bien y servidor para la sociedad. Es un orgullo y privilegio caminar de la mano contigo mamá.

A mis hermanas (os), cuñado, abuela, tíos, sobrina y primos por estar siempre presentes, brindándome su compañía incondicional y apoyo moral, que me ofrecieron a lo largo de esta etapa de vida universitaria y sobre todo en mi vida personal.

Mendoza Callupe, Cristhian José

Dedico el presente trabajo de investigación principalmente a Dios por ser mi guía y fortaleza durante estos cinco años de aprendizaje, por ser mi motivación para cumplir mis sueños y anhelos.

A mis padres, pilares fundamentales en mi vida. Su tenacidad y lucha insaciable han hecho de ellos el gran ejemplo a seguir y destacar, no solo para mí, sino para mis hermanos.

Y también a mis abuelos por el cariño y amor que me han brindado y por siempre mantener unión y paz con todos los integrantes de mi familia.

Huaman Chimbe, Jazmina Jelhitza

AGRADECIMIENTO

Agradecemos excepcionalmente a Dios por bendecirnos en nuestra vida, por guiarnos a lo largo de nuestra existencia, ser el apoyo y pilar de nuestro cimiento en aquellos momentos de dificultades y de debilidad.

Gracias a nuestros padres, por ser los principales promotores de nuestros sueños, por confiar y creer en nuestras expectativas, por los consejos, valores y principios que nos han inculcado con mucho amor y responsabilidad.

Agradecemos a nuestros docentes y asesores de la Escuela de Contabilidad, por haber compartido sus conocimientos imparcialmente a

lo largo de la preparación de 5 años de nuestra carrera profesional, quienes nos han guiado con su paciencia y su rectitud.

INDICE

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Resumen.....	iv
Abstract.....	v
I- INTRODUCCIÓN	vii
II. MARCO TEÓRICO	3
III. METODOLOGÍA	14
3.1. Tipo y diseño de investigación	14
3.2. Variables y operacionalización.....	14
3.3. Población, muestra y muestreo.....	15
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	15
3.5. Procedimientos:	17
3.6. Método de análisis de datos:.....	17
3.7. Aspectos éticos:	17
IV. RESULTADOS	18
V. DISCUSIÓN	33
VI. CONCLUSIONES	37
VII. RECOMENDACIONES.....	38
REFERENCIAS.....	39
ANEXOS	48
PROPUESTA.....	¡Error! Marcador no definido.

RESUMEN

El presente trabajo tiene como objetivo general: Describir la manera de asignar los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz – 2021.

El tipo de investigación es descriptiva adoptando el diseño descriptivo con variante propositiva. Por otra parte, la población conforma los documentos que utilizó el Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, para asignar sus costos desde el inicio de su funcionamiento hasta a la actualidad, para la muestra solo se requirió los documentos relacionados a los costos del mes de enero a marzo que corresponde al primer trimestre del año 2021, los instrumentos utilizados para la recolección de información fueron la guía de entrevista.

Se concluye que la empresa no identifica los costos de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación en la preparación de los potajes, por ello los costos reflejados no son reales debido que solo se hacen de forma empírica, en tal sentido no lo permite conocer su margen de ganancia a tiempo real, por tal motivo se elaboró una propuesta de costo de producción que le permita determinar el margen de utilidad, que le ayudará a calcular e identificar correctamente la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Palabras clave: Costos, materia prima, costos directos, costos indirectos.

ABSTRACT

The general objective of this work is: To describe the way to allocate the costs of the Restaurant "Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea", Huaraz - 2021.

The type of research is descriptive adopting the descriptive design with propositional variant. On the other hand, the population conforms the documents used by the Restaurant "Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea", Huaraz - 2021, to allocate its costs from the beginning of its operation to the present, for the sample only the documents related to the costs from January to March, which corresponds to the first quarter of the year 2021, were required, the instruments used for the collection of information were the interview guide.

It is concluded that the company does not identify the costs of labor and indirect manufacturing costs in the preparation of the stews, therefore the costs reflected are not real because they are only made empirically, in that sense does not allow it to know its profit margin in real time, for that reason a production cost proposal was developed that allows it to determine the profit margin, which will help it to correctly calculate and identify the raw material, labor and indirect manufacturing costs.

Keywords: Costs, raw material, direct costs, indirect costs.

I- INTRODUCCIÓN

Actualmente, muchas empresas ya sea de cualquier tipo de rubro, no cuentan con un adecuado sistema de costeo, por consiguiente, lo aplican de manera empírica, por ese motivo no tienen y/o no calculan de manera exacta todos sus ingresos y egresos que tiene la empresa; esto debido a que los empresarios no tienen un conocimiento preciso de cómo trabajar con un departamento contable.

A nivel internacional la autora Coronel (2016), señaló que: “los pequeños organismos de restaurantes en la ciudad de Guayaquil, han presentado problemas en la práctica de contabilidad de costos, por lo que es importante ejecutar un buen uso por parte de quienes conforman este sector financiero”. (p.4).

En cuanto al plano nacional de acuerdo al autor Olivera (2019), plantea que: El problema primordial del negocio son los costos en la preparación de cada platillo, en el cual pretendemos saber referente a la diversidad de cada uno de ellos, en tal sentido, comprender su precio unitario; así igual poder emplear un principal estudio para poder fijar un precio estándar para el restaurant y para el cliente, por ende, ganar satisfacción y mayor confiabilidad que otros competidores. (p.7).

Así mismo, la autora Rojas (2019), afirma que: El problema inicial del negocio del restaurant en la preparación de cada bandeja son los costos, en ese sentido, debemos efectuar un análisis y determinar un detallado valor de venta; evitando apartar la buena calidad y éste sea el más adecuado para la entidad y el consumidor. (p.8).

A nivel local, el Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea” destinado a la preparación de comidas tradicionales contemporáneas, en la Urb. Pedregal Medio en la ciudad de Huaraz de la región Ancash.

El restaurant inició sus actividades el 17 de setiembre del 2019, especializado en actividades de restaurant y servicio de delivery. La problemática principal es que el negocio no posee una estructura de costos hasta el momento, aunado a esto perciben sus ingresos de manera empírica y no les permite calcular una cifra exacta de sus ganancias; para poder invertir y mejorar el negocio del restaurant.

Por tal motivo el Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea” tiene que implantar una estructura de costos, que nos faculte adoptar el dictamen adecuado y tener un costo exacto de cada plato o producto.

A continuación, se formula la siguiente incógnita ¿Cómo se vienen asignando los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz - 2021?

La justificación teórica se basó específicamente en la definición, tipos y métodos de costos que se empleó, así mismo hemos explicado sobre costos de producción, costos variables y costos fijos. Al respecto con la justificación práctica mediante el actual trabajo de investigación, nos consideró saber la condición por la que atraviesa el restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz; donde se realizó una evaluación para analizar los costos de producción en la determinación del valor. Finalizando con la justificación metodológica para este trabajo de investigación se elaboró instrumentos para la recopilación de datos como una guía de entrevista, ficha de observación y análisis documental; dicho estudio servirá para que las empresas del mismo rubro puedan implementar una evaluación de sus costos en el futuro.

El objetivo principal de este trabajo de investigación es: Describir la manera de asignar los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz – 2021, los objetivos específicos son: Primero; Detallar la materia prima que se asigna en los costos. Segundo; Describir la mano de obra que se asigna en los costos. Tercero, Plantear una propuesta de costos por órdenes.

Según Hernández, Fernández, y Baptista (2014), algunas de las investigaciones cuantitativas no presentan hipótesis. Aquellas donde sí se formula hipótesis son las que presentan un alcance correlacional o explicativo, y en el caso de las descriptivas siempre y cuando se quiera pronosticar un hecho o una cifra.

II. MARCO TEÓRICO

Como antecedente internacional, el autor Mera (2013), con los resultados obteniendo se tiene que la empresa debería utilizar técnicas para tener el valor de las bebidas y comidas de su negocio, también al centrarse en el mercado se sabe que el 80% de hoteles que tienen restaurantes en la ciudad de Baños de Agua Santa no poseen un sistema de costos para determinar el valor de cada plato, en ese sentido obtienen conceptos erróneos y tomando de decisiones sin base.

A nivel nacional, el autor Peralta (2016), llegó como conclusión tenemos que se ha conseguido definir con respecto a la gestión de los costos del Restaurant J&LS.A.C; indicando que el 77% mencionaron que la entidad tiene de 6 años de actividad en la ciudad de Bagua. Igualmente, apreciaron el 100% que el negocio, tiene un entorno local y ofrece el servicio de desayunos, almuerzos y cenas todos los días de la semana. Al mismo tiempo basado al sector de todas las edades y condición económica. El 84% de los entrevistados mencionaron que no se utiliza ningún método de sistemas de costos y por último el 69 % de los colaboradores refirieron que se realizan pocas capacitaciones.

Alva y Silva (2018), dentro de sus conclusiones sabemos que con un tipo de ABC costeo, obtendremos un apropiado sistema de costos que se inciden, en tal sentido tendremos una excelente utilidad bruta del negocio respecto al costeo absorbente mayor en un 3%.

Goñaz y Zevallos (2018), se ha llegado a las siguientes conclusiones, establecemos que la situación de costeo actual no está en relación las características de la entidad y de su producción en proceso. Se fijaron los elementos determinantes del mecanismo de costos por procesos y finalmente se definieron para la Panadería Oriental S.R.L. el costo de producción.

Rosillo (2019), finaliza que hay una desigualdad entre el costo establecido por el negocio y el costo aplicado a través de unos costos por procesos, debido a esto la bandeja de “parrilla artesanal” se sabe que hay una desigualdad de S/ 14.5 soles. También se resalta que el restaurant ha tenido como política cobrar 3 veces más del valor del plato; en tal sentido, este límite sería solo de 2 veces el valor del platillo, por ello esta posibilidad sigue siendo muy elevada y es primordial saber de qué

manera obtendríamos un adecuado margen bruto ya que esto concibe al negocio no tener expectativas falsas, y replantear presupuestos de acuerdo a la existencia.

Guerrero (2018), tiene como conclusión que el 62,50% están convencidos que la empresa ejecute sus compras según la necesidad, el 12,50% son desinteresados y los 25,00% están disconformes. Por último, concluyeron que la ejecución de un sistema de costos debe permitir realizar las compras según la necesidad, y por ende permitir la compra en lotes. Además, los trabajadores indican que la adquisición de insumos y materia prima debe ser una forma planificada y consideran que debe existir una persona específica para la recepción de insumos.

A nivel local, Según Huerta y Maguiña (2018), los resultados obtenidos les permitieron reconocer que dentro de la entidad no se aplican un sistema de costeo ABC, también se pudo establecer que no existe una adecuada gestión de los recursos, de acuerdo con estos desenlaces se elaboró una proposición de un sistema de costes ABC para la óptima administración de los bienes del negocio.

Respecto a las teorías relacionadas y enfoques conceptuales que dan soporte al presente trabajo de investigación son los siguientes:

De acuerdo a Guillen e Infanzón (2019) citado en Udolkin (2014) sustenta que: El costo es “El coste monetario de la transacción de productos, servicios propiedades que aprueben conseguir futuros beneficios. Es costo en cuestión a que el precio se aplase o no se adopte en la ejecución de sus ganancias” (p.28).

Chávez, Chávez y Maza (2018) como cita en Orellana y Azúa (2017) plantean que: El coste es el efectivo o equivalente pagado para una determinada compra. Cuando se adoptaron las NIIF al aplicar el Valor Razonable (VR) a una PPYE al determinar el costo real se generaron discrepancias entre las instituciones y los investigadores en Chile, en el periodo previo y el anterior por el impacto que traería la nueva normativa al ejecutar el método de revaluación y el del costo porque como resultados habría una variación en el patrimonio de las entidades. (p.83).

Hurtado (2019) como cita en Chang, Alba, González, López, y Moreno (2012). Afirma que: Internacionalmente, la contaduría de costos es "un método de

comunicación para determinar, registrar, distribuir, acumular, interpretar, analizar, controlar y anunciar de los costos de producción, administración, financiamiento y distribución " (p.337).

Otárola, Escobar y Borda (2016) como cita en Rojas (2007) plantean que: Se considera a los costos de contabilidad como un procedimiento de asesoría cuyo propósito se basa con el abastecimiento de reportaje válido y claros sobre las reparticiones en lo cual incide una estructura en el curso de fabricación o en la asistencia de función, con el propósito de establecer un costo de dichos trabajos; efectuando un proceso de valoración y medición de los bienes que añadan los activos tangibles destinados al proceso de producción o para la venta. (p.355).

Correa, Martínez, Ruiz y Yepes (2018) subrayan que: En general los costos, son herramientas que sirven para obtener mayor rentabilidad, por lo cual son comprendidos como un mecanismo que, trabajándola de manera apropiada en las entidades de distintos departamentos financieros, caso contrario podrían causar efectos negativos en el precio de la empresa. (p.198).

De acuerdo al autor García (2014) citado en Chino (2018) plantea que: Los objetivos de los costos contabilidad son aportar a confortar las articulaciones de regulación y soporte en todos los departamentos contables, diagnosticar los precios individuales con habilidades que se transforman en beneficios y poder estimar el registro del proceso de producción y de instrumentos finales. Difundir reportajes que conceda a todos los procesos de directiva a un superior gestión, control y evaluación de los procedimientos. Aportar en la realización de todos los presupuestos, en la planeación de utilidades y en la elección de alternativas, proporcionando información oportuna, e incluso anticipada, de todas las producciones de costos como venta, financiamiento, distribución, y contaduría. (p.12).

Orjuela, Suárez y Chinchilla (2016) como cita en (Lin, 2009). mencionan que: El costo objetivo (TC) es el factor que permite alcanzar el precio que el mercado necesite. El TC reduce el costo de los nuevos productos para tener el nivel requerido de ganancia, calidad, satisfacción, tiempo de entrega y la elaboración del producto a tiempo. (p.391).

Así mismo, el autor Ortiz (2010), en su trabajo de investigación indica que: Los elementos de costeo de los componentes y los productos son: “La mano de obra directa, los costos indirectos de fabricación y materiales directos, están clasificados para proporcionar la asesoría indispensable para medir los ingresos y la consolidación del valor del material”. (p.2).

Arellano, Quispe, Ayaviri y Escobar (2017) sustentan que: Los elementos del costeo de productos son: materia prima: Son todos los bienes que son indispensables y se realiza en el proceso de la elaboración de una manufactura, transformándose en recursos finales a través del manejo, del colaborador y los costos indirectos de fabricación. [...]; mano de obra: Es el trabajo mental y físico empleado en la conversión de un elemento básico en una producción final, [...]; mano de obra directa: Se basa en la elaboración de una mercancía acabada que se puede vincular a éste con mucha facilidad y tener un costeo primordial en la fabricación, y tiene una estructura diseñada con los sueldos de los colaboradores inmediatos. (p.42).

Capa, García y Herrera (2019). Indican que: “El campo de las industrias prevalecen 3 tipos de costos, por ejemplo: costo ABC, costos por órdenes de producción y Costo por Procesos”. (p.369).

Álvarez y Lazo (2017) plantean que: La implementación de costos ABC, tiene elementos centrales de los sistemas de asesoría inversionista para la administración de la empresa, exigiendo la conversión de los mecanismos que aportan a los factores primordiales para la ejecución de la comunicación asertiva para una adecuada toma de decisiones que implique la eficacia financiera; y el manejo de los costos. (p.47).

Así mismo el autor Guillen et al (2019) afirma que los tipos de costos son: Los costos fijos que se conceptúa como aquellos costos que son estables, sin variaciones dentro de un tiempo, [...]; el costo variable es el costo que, en la mayoría, varía en dimensión a los tipos de niveles de trabajo o magnitud de un ente de costos; entonces no cambia el costo variable; y los costos mixtos son los que en su mecanismo manejan una parte variable y de otra parte fija, en el mismo periodo. (p.26).

De acuerdo al autor Guillen et al (2019) subraya que: Los materiales directos están relacionados directamente con el producto y se ejecutan en el desarrollo; la mano de obra: se determina como el segundo mecanismo del costo de producción que releva el esfuerzo físico y mental de cada empleado, concentrados en la transformación de la materia prima en un producto terminado. Y los costos indirectos de fabricación son todos los costos distintos a la mano de obra directa y materiales directos para la elaboración de un producto.” (p.22).

Rincón, Sánchez y Cardona (2019) sustentan que: La fragmentación primordial del registro de un producto en marcha, engloba los costos indirectos y directos, y otra subdivisión es esencial en los costos fijos y variables. En tal sentido la fracción elemental se descubre en la representación de los elementos del costo; Las tres partes de los mecanismos son isomorfas y los elementos son iguales, pero desigualmente interno. (p.199).

Marota, Ritchi, Khasanah y Abadi (2017) mencionan que: “La contabilidad de costos de flujo de materiales son necesarios para ayudar a generar innovación en la gestión de la cadena de suministro mientras juega su papel esencial”. (p.33).

Ricón (2005) indica que: “El análisis de costes se está convirtiendo en un factor cada vez más decisivo en la gestión empresarial”. (p.267).

Según Silva y Nehme (2018) plantean que : El modelo ABC / ABM se puede aplicar en cualquier empresa o institución que quiera conocer el costo de sus productos y / o servicios en función de las actividades y discrimina entre los que generan y no agregan valor. (p.54).

Amerio, Vilorio, y Nava (2007) indican que : Para lograr una situación ideal dentro de la empresa, es primordial una serie de pasos evolutivos en los sistemas de gestión y contabilidad de costos; dichos sistemas deben desarrollarse en relación con las prácticas contables existentes en cada entidad. (p.67).

De acuerdo a Amerio, Vilorio, De Freitas, y Nava, (2008) mencionan que: El departamento de contabilidad presentará a la gerencia información sobre los costos de producción, los costos de cada actividad en el proceso productivo, así como el

costo total, enfocándose en la gestión por actividad y la mejora continua del proceso. (p.289).

Muñoz (1998) subraya que: “Establecer la concepción de costos que indica las prácticas contables; de esta manera podamos determinar si el registro de costos genera información útil para el control de los mismos”. (p.111).

Gerasimova, Polenova, Mislavskaya, y Sotnikova (2019) afirman que: “Una organización inadecuada, trabajo y tecnologías mal concebidas conllevan enormes costos de materiales y energía y conducen a una grave contaminación del medio natural.” (p.495).

Castellanos, Pérez, y Urdaneta (2013) plantean que: Los elementos del costo más importantes son la mano de obra, los alimentos y los medicamentos, los grupos tecnológicos; Las estructuras contables propuestas varían en función de la aplicación de estrategias de manejo en cada grupo tecnológico y en los costos de capitalización. (p.632).

Vargas y Hernández (2009) indican que : “Existe la necesidad de fortalecer el cálculo y desarrollo de indicadores y sistemas de información de costos con personal capacitado para implementarlos, asegurando la confiabilidad”. (p.716).

Veitch (2008) subraya que: “También se han logrado avances considerables en el análisis de costo-beneficio, particularmente en la estimación de precios contables y la derivación de ponderaciones para medir el impacto distributivo de un proyecto”.

Navarro, Waltrick, y Vizcarra (2017) afirman que: La metodología en una revisión de aportes modernos de la literatura sobre la aplicación del enfoque o modelo de costeo ABC para productos de una empresa de panificación permiten evaluar los costos directos e indirectos para determinar un precio fijo. (p.646).

Stefano (2011) plantea que: “El método ABC es aplicable a pequeños prestadores de servicios porque conduce a una investigación más precisa de los costos y, por tanto, brinda información para la toma de decisiones”. (p.15).

Oña, Hurtado, Ulloa y Jadan (2017) mencionan que: Con la finalidad de determinar la materia prima directa se establece un determinado proceso, unidades de

medidas de las materias primas y en cuánto puede intervenir en los procesos o en cada uno de ellos. (p.04).

Ortiz, Barragán, Gamboa y Hurtado (2014) refieren que: Los Sistemas de Costos por Ordenes de Producción, son los sistemas que aplican las organizaciones dedicadas a la producción de alguna parte que es identificable en todos los procesos productivos, por lo que resulta sencillo fijar que elemento del costo primo le corresponde a cada unidad en referencia a las órdenes, (p.04).

Restrepo y Silva (2020) mencionan que: Todo modelo de Costo, es un sistema de información que permite establecer los costos de una actividad, proceso, producto o servicio clasificando, acumulando, controlando y asignando el costo asociado a las prestaciones de los servicios. El costo puede acumularse por: cuenta, proceso, producto u otro. Cada modelo de costo permite obtener información financiera, control de gestión y bases para una efectiva toma de decisiones. (p.16).

Cajamune, Rodríguez y Ruiz (2018) refieren que: las informaciones obtenidas cuando es empleado los sistemas tradicionales de costos es pausada, globalizada, desarticulada y nada relevante como instrumento de planeación y control, asimismo, es probable que provoque tomar decisiones estratégicas equivocadas, ya que los sistemas descritos embolsan todos los costos y distribuyen a los productos en partes iguales sin tomar en consideración los grados de participación. (p.10).

Bustamante (2015) Indica que: El sistema de costos ABC parte de una visión sistémica de las organizaciones, este es entendido a manera de una serie de procedimientos y actividades inter relacionadas que son llevadas con la finalidad de dar cumplimiento el objeto social. Toda actividad consume recursos y es necesaria para elaborar el producto o prestar algún servicio que oferte la empresa, de manera que estos recursos son asignados a las actividades, y los costos de estas actividades son asignados a cada objeto de costos mediante las bases asignadoras, constituyen el factor que causa el costo denominado inductor o cost drivers. (p.05).

Lozano (2017) sostiene que: El método de costear basado en actividades imputa en primer lugar el costo a la actividad de cada proceso productivo y después los

imputa a los productos a partir de la deducción que toda actividad consume recursos y cada producto consume actividades. (p.10).

Ríos y Gómez (2018) mencionan que los elementos que generan los Costos de Producción son: los Recursos Humanos, los Activos Fijos Productivos y los Servicios Adquiridos a Terceros. (p.02).

López y Galarreta (2018) mencionan que: los costos fijos son aquellos costes que poseen una institución o empresa que no varían, ya que las empresas no pueden desechar estos gastos que resultan inevitables en la realización de las actividades que las organizaciones llevan a cabo. (p.05).

Rincón, Sánchez, y Cardona (2019) manifiestan que: los sistemas de información contable referente a costos presentan datos que posibilitan la realización de seguimientos en las entradas, los procesos y las salidas de información; estas últimas están constituidas por cada informe en los que se refiere cómo se presenta y cómo, al final, resultó el valor financiero luego de las actividades realizadas los sistemas de producción. (p.07).

Millán y Sánchez (2014) indican que: Los recursos asignados a las tareas de un proyecto determinan el valor del costo directo, mientras que los costos indirectos se llaman costos fijos y aumentan proporcionalmente con el tiempo. (p.04).

Medianero (2018) los costos y beneficios asociados a una inversión suelen ser interpretados como gastos e ingresos desde una perspectiva contable y son susceptibles de una clara segmentación. Asimismo, los costos se dividen en dos grupos: Los costos provenientes de la inversión inicial, tales como en la compra de inmuebles, compra de máquinas y equipos, y activos intangibles. Los costos de operación, tales como pago de planilla, mantenimiento de máquinas y equipos, alquileres, impuestos, etc. (p.86).

Latorre (2016) considera que la contabilidad de costos, compone una fuente de información administrativa fundamental para las empresas en la toma de decisiones gracias al control de las operaciones. Suministran cada elemento necesario para mantener el nivel adecuado de materiales; facilitando que se asigne y se controle los compromisos; minimizando las cantidades de materiales desperdiciados, mano de obra y costo indirecto de fabricación; contribuyendo al decremento del costo e

incrementar la productividad en la utilización de cada recurso; posibilitando se gestionen opciones en relación a reemplazar materiales, modificando los diseños y optimizando el proceso productivo (p.518).

Centurión (2017) establece que, entre los costeos por órdenes de trabajo y los costeos por procesos existe el llamado sistema de costeos híbridos, que son una mezcla de ambos sistemas básicos, en el cual se encuentra el costeo por operaciones, que en opinión de Hansen y Mowen (2003:183), “constituye la mezcla de procesos de costeo por trabajo y por procesos, que por lo general es aplicado a lotes de un producto homogéneo” (p.71).

Juárez, López y Arenas (1993) citado por Morillo (2017) ubican el origen de los sistemas tradicionales de costos a inicios del s. XX, los consideran útiles y exactos y fundamentan que relacionado a materiales y mano de obra directa representaban los elementos preponderantes. Atribuyen a las tecnologías una dinámica constante y significa que el gasto indirecto de fabricación sostenía la actividad para el proceso de producción (p.38).

Así mismo en su publicación Abril, Barrera y Mayorga (2017) referente a “Fijación de Precios Costo Plus (Costo más margen) y Target Costing (Costeo Objetivo)” señalan que, los tres factores básicos a considerar en la fijación de precios de productos o servicios son los clientes, la competencia y los costos”, para fijar un precio de venta de un producto es importante evaluar la relación que existe entre los clientes, competencia y los costos, de manera que se pueda conocer cómo están enlazados el uno del otro en la fijación de precios, y cómo influyen cada uno de ellos en el precio de venta del producto (p.544).

Además, Ecociencia (2017) establece que la técnica o tipo aprobará que el control de inventario tenga alta eficiencia. El sistema de este control y categorización del producto, optimizará la gestión de coexistencia en el registro. Se catalogan los artículos en tres tipos (A, B o C), el cual permite dar una disposición prioritaria a los diversos productos: Artículos A: pero los más significativos a los efectos del control. El que tiene más uso, más ventas o necesarios (p.34).

Cabrera (2018) subraya que: La mano de obra, el segundo elemento del costo, es el esfuerzo físico o mental que realiza un trabajador en el proceso de

transformación de una materia prima o un insumo en un producto terminado, que satisfaga una necesidad y que no perjudique el medio ambiente (p.207).

Chacón (2015) indica que: Desde una perspectiva amplia, hoy por hoy, existe la visión compartida de que la contabilidad costos y de gestión es un sistema de información capaz de proveer información relevante para la gestión empresarial, entendiendo ésta como un proceso continuo de planificación y control que contribuye al logro de los objetivos de la organización (p.36).

Kaplan (2015) menciona que: Los principios de contabilidad financiera no requieren que los costos indirectos asignados sean causalmente relacionados con las demandas de productos individuales, debido a ello, las empresas pueden utilizar una única tasa de carga en toda la planta para asignar gastos generales a los productos, independientemente de la diversidad de sus procesos de producción. (p.04).

Arantes, Fernández, y Guedes (2017) indican que: La metodología ABC, en lugar de asignar costos a unidades individuales, identifica las actividades que consumen recursos, haciendo coincidir los costos con el nivel de dichas actividades. (p.07).

Răvaş y Monea, (2017) mencionan que: Los generadores de costos tienen un papel idéntico a los coeficientes utilizados en los procedimientos de reparto tradicionales. Aunque no sean equivalentes. De esta manera, los generadores de costos pueden establecer una relación de causalidad entre productos, servicios y consumo de actividad. (p.09).

Zeng, y otros (2018) mencionan que: “Los costos unitarios son gastos que incide una sociedad por fructificar, acumular y liquidar la unidad de una producción o prestación propia. Es un equivalente del precio de mercadería liquidada y el precio de la venta”. (p.10).

Según Arciniega, Bolivar y Cano (2019) refieren que: El consumo de materia prima, los salarios, prestaciones, aportes patronales aplicables a -la mano de obra directa, del personal de apoyo, administración o control de la producción-, otros cargos hechos al departamento de operaciones o producción, como materiales indirectos, depreciación y mantenimiento de las instalaciones o equipos de producción,

seguros, energía, servicio de acueducto y teléfono. Estos cargos se denominan costos indirectos, carga fabril o gastos generales de fabricación (p.71).

Cedeño (2019) sostiene que: El costo eficiente, facilita la solución de disyuntivas como fabricar o comprar, comprar o arrendar y en la dimensión de control, establece comparación entre los resultados con los estándares y presupuestos definidos en la organización. No debe descuidarse ningún producto, temática región o área de responsabilidad en las entidades. Igualmente, el sistema diseñado debe contemplar mecanismos de alerta sobre las funciones que se desvían de lo planificado en las etapas del diseño y acciones correctivas que garanticen la guía sostenida de los objetivos planteados (P.148).

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

El actual trabajo de investigación es de tipo Descriptiva y utilizó el diseño Descriptiva - Propositiva.

Hernández, Fernández y Baptista (2006) afirman que:

“La terminación de diseño se describe a la estrategia o plan percibida para conseguir la asesoría que se ambiciona, y cuenta con un diseño de exploración de tipo Descriptivo - Propositiva” (p.158).



Donde:

M: Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”

O: Costos del Restaurant

P: Propuesta de costos.

3.2. Variables y operacionalización

Variable: Costos.

Definición conceptual: Hernández (2016) afirma que: “El costo es el precio de obtención de un servicio o bien, para utilizarlo en la fabricación de un producto, el cual nos genere una mayor utilidad” (p.11).

Definición operacional: Se explica como costo o coste al importe que se emplea a la adquisición de los elementos de producción dentro de la ejecución de un servicio o de un bien como función financiera.

Indicadores: Materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Escala de medición: Nominal.

3.3. Población, muestra y muestreo

Población: Están compuestos por todos los procesos y documentos relacionados con los costos desde el inicio hasta la actualidad de sus actividades, en el Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”.

Criterios de inclusión: Están considerados todos los costos disponibles en los platos que son elaborados en el Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”.

Criterios de exclusión: Están considerados aquellos platos que no están dentro del análisis de costeo del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”.

Muestra: Están compuestos por todos los documentos relacionados a los costos del mes de enero a marzo que corresponde al primer trimestre del año 2021 en el Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”.

Muestreo: Se utilizó el muestreo no probabilístico aplicando los criterios de accesibilidad y cercanía.

Unidad de Análisis: Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”.

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnicas:

Se empleó tres tipos de técnicas, en tal sentido estarán representadas cada uno con sus respectivos instrumentos:

A. Entrevista:

Díaz, Torruco, Martínez y Varela (2013), La entrevista es una técnica de gran utilidad en la investigación para recabar datos; se define como una conversación que se propone un fin determinado distinto al simple hecho de conversar.³ Es un instrumento técnico que adopta la forma de un diálogo coloquial. (p.163).

B. Análisis documental:

Dulzaides y Molina (2004), El análisis documental es una forma de investigación técnica, un conjunto de operaciones intelectuales, que buscan describir y representar los documentos de forma unificada sistemática para facilitar su recuperación. Comprende el procesamiento analítico- sintético que, a su vez, incluye la descripción bibliográfica y general de la fuente, la clasificación, indización, anotación, extracción, traducción y la confección de reseñas.

C. Observación:

Campos y Lule (2012), la observación puede ser entendida por algunos como un método; para otros es una técnica; y aun cuando existen puntos de contacto entre método y técnica, existe una diferencia esencial; al primero lo determina en gran medida el área de estudio al que corresponde la investigación, mientras que la segunda es aplicable independientemente del área de estudio; en este sentido y para fines de este documento definiremos a la observación como una técnica que mediante la aplicación de ciertos recursos permite la organización, coherencia y economía de los esfuerzos realizados durante el desarrollo de una investigación (p.49).

Instrumentos:

A. Guía de entrevista:

Se recabó información de costos de servicio y los resultados de la aplicación de los costos del restaurante “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”.

B. Guía de análisis documental:

Se recolectó información necesaria a través del personal encargado del restaurante, del cual obtuvimos los costos intervinientes en la preparación de los platos.

Validez y confiabilidad:

Se utilizó el juicio de expertos, el cual consistió en 3 personas conocedoras del tema, que validaron los instrumentos como: Guía de entrevista, guía de análisis documental y guía de observación.

3.5. Procedimientos:

- 1.- Se elaboró los instrumentos para la recolección de datos como (Guía de entrevistas, guía de análisis documental y guía de observación).
- 2.- Se alcanzó los instrumentos para la validación a través del juicio de expertos.
3. - Se aplicó los instrumentos para la recolección de datos.
- 4.- Se recogió la información y los desarrollaremos a través de cuadros y gráficos.
- 5.- Se analizó e interpretó toda la información recolectada a través de los instrumentos.
- 6.- Al respecto de la interpretación se llegó a las conclusiones y recomendación del tema del trabajo de investigación planteado.

3.6. Método de análisis de datos:

Se utilizó la estadística descriptiva, de los cuales obtendremos resultados de porcentajes, interpretados en gráficos y cuadros.

3.7. Aspectos éticos:

Aunado a la situación de los aspectos éticos estimamos: La confiabilidad de las citas, la privacidad de los datos proporcionados, evitando afectar al medio ambiente y la ubicación de datos reales destinados por la entidad, sin adulterar ni manipular la información que podrán beneficiar a los investigadores y a la carrera contable.

IV. RESULTADOS

El restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea” es una iniciativa por parte de la familia “Mautino Gonzales” los cuales son 5 integrantes y por ende colaboran con la empresa; cuyas actividades son dedicadas a la venta de comida contemporánea y platos descendientes de la zona, para su ejecución tuvieron que acceder al préstamo de una entidad financiera, un monto total de S/.30.000 , el cual se utilizó para la compra de cocinas industrial, refrigeradora, compra de mesas, sillas e insumos necesarios para la elaboración de los platos del menú. De tal manera que el restaurant inicio sus actividades el 17 de setiembre del 2019, aperturando su local con mucho entusiasmo y ganas de salir adelante.

OBJETIVO ESPECÍFICO NÚMERO 01:

Detallar la materia prima que se asigna en los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”

Análisis de los costos:

El restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, brinda a sus clientes en general diversos potajes, mediante el cual calculan sus costos de manera empírica, basándose a los precios de la competencia cercanas a la zona, en tal sentido se detalló el costo de los platos más vendidos del restaurant.

Cuadro N.º 1: Costo de los insumos para la elaboración del “Lomo Saltado”

INGREDIENTES	Cantidad	Und Med	Precio Compra	P. Por Porción
Lomo de res	6	Kg	s/. 10.00	s/. 60.00
Papas	4.5	Kg	s/. 1.50	s/. 6.75
Cebolla	3	Kg	s/. 1.50	s/. 4.50
Tomate	3	Kg	s/. 1.50	s/. 4.50
Aceite vegetal	6	Lt	s/. 2.00	s/. 12.00
Sillao	3	Lt	s/. 1.00	s/. 3.00
Vinagre	3	Lt	s/. 1.20	s/. 3.60
Ajos	5	Kg	s/. 1.50	s/. 6.75
Ají amarillo	3	Kg	s/. 1.00	s/. 3.00
Sal	3	Und	s/. 1.50	s/. 4.50
Arroz	6	Kg	s/. 1.80	s/. 10.80
Culantro	5	Und	s/. 1.00	s/. 5.00
			TOTAL	S/ 124.40

En el cuadro anterior se encuentra detalladamente los insumos requeridos para la elaboración del “Lomo Saltado”, especificando la cantidad necesaria que el cocinero utiliza para la preparación de 30 platos, obteniendo el resultado de un total de s/. 124.40 soles.

Cuadro N.º 2: Costo de los insumos para la elaboración del “Pollo a la leña”

INGREDIENTES	Cantidad	Und Med	Precio Compra	P. Por Porción
Pollo	8.750	Kg	s/. 10.00	s/. 87.50
Papas	8.750	Kg	s/. 1.50	s/. 13.10
Ajos	1.5	Kg	s/. 12.00	s/. 18.00
Cerveza negra	9	Und	s/. 7.00	s/. 63.00
Vinagre	4.500	Lt	s/. 6.00	s/. 27.00
Pimienta y comino	3	kg	s/. 22.00	s/. 66.00
Sal	3	Und	s/. 1.50	s/. 4.50
Mayonesa	8	Und	s/. 14.00	s/. 112.00
Lechuga	15	Und	s/. 1.00	s/. 15.00
Tomate	7	Kg	s/. 3.00	s/. 21.00
			TOTAL	S/ 427.13

En el cuadro podemos observar todos los insumos necesarios para la elaboración del “Pollo a la leña”, las cantidades y el precio de cada uno; se costeo calculando 35 platos y teniendo como resultado un total de s/. 427.13 soles.

Cuadro N.º 3: Costo de los insumos para la elaboración del “Chanco al cilindro”

INGREDIENTES	Cantidad	Und Med	Precio Compra	P. Por Porción
Chanco	7.5	Kg	s/. 12.00	s/. 90.00
Papa amarilla	10	Kg	s/. 3.00	s/. 30.00
Ajos	1.5	Kg	s/. 12.00	s/. 18.00
Limonos	1.5	Kg	s/. 5.00	s/. 7.50
Sal	2	Und	s/. 1.50	s/. 3.00
Ají rojo	1	kg	s/. 25.00	s/. 25.00
Leche evaporada	6	Und	s/. 3.00	s/. 18.00
Queso	1.5	Kg	s/. 30.00	s/. 45.00
Galleta	2	Pqt	s/. 2.00	s/. 4.00
Mayonesa	8	Und	s/. 14.00	s/. 112.00
			TOTAL	S/ 352.50

En el cuadro anterior se encuentra detalladamente los insumos requeridos para la elaboración del “Chanco al cilindro”, especificando la cantidad necesaria que el cocinero utiliza para la preparación de 40 platos, obteniendo el resultado de un total de s/. 352.50 soles.

OBJETIVO ESPECÍFICO NÚMERO 02:

Describir la mano de obra que se asigna en los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz – 2021

DISTRIBUCIÓN DE MOD Y MOI

MANO DE OBRA DIRECTA				
CANTIDAD	CARGO	REMUNERACIÓN	HORAS TRABAJADAS AL DIA	COSTO POR HORA
1	COCINERO	S/. 40.00	8	S/. 5.00
1	AYUDANTE DE COCINA	S/. 31.00	8	S/. 3.88
TOTAL		S/. 71.00		S/. 8.88

MANO DE OBRA INDIRECTA				
CANTIDAD	CARGO	REMUNERACIÓN	HORAS TRABAJADAS AL DIA	COSTO POR HORA
1	CAJERO	S/. 31.00	8	S/. 3.88
1	MESERO	S/. 31.00	8	S/. 3.88
TOTAL		S/. 62.00		S/. 7.76

Se puede observar en el cuadro anterior el salario que se le paga a cada trabajador, en este caso al encargado de la cocina se le paga la remuneración diaria de S/. 40.00 la cual es solo el salario sin ningún tipo de beneficio social, al ayudante de turno se les paga una remuneración diaria de S/.31.00 al igual que al cocinero no se considera ningún tipo de beneficio social. Según aclaraciones del gerente se considera el pago similar tanto al ayudante de la cocina como al cajero u al mesero no por la cantidad de producción que se tiene sino por la cantidad de horas de trabajo, es un salario ya establecido antes de ser contratados por el dueño.

DISTRIBUCIÓN POR PLATO DE LA MANO DE OBRA DIRECTA

DISTRIBUCIÓN POR PLATO DE LA MANO DE OBRA DIRECTA DIARIA			
PLATOS	CANTIDAD	%	MOD DIARIO
Lomo Saltado	30	29%	S/. 20.29
Pollo a la leña	35	33%	S/. 23.65
Chanco al cilindro	40	38%	S/. 27.06
TOTAL	105	100%	S/. 71.00

En el siguiente cuadro se puede visualizar, que la distribución de la mano de obra directa que se refleja en porcentajes y unidades monetarias de la siguiente manera: La empresa produce 30 platos de lomo saltado de la cual tiene un costo de mano de obra directa de S/. 20.29, lo cual representa el 29%, para el pollo a la leña que se produce 35 platos diarios y que tiene un costo directo de S/. 23.65, representando el 33%, para el chanco en cilindro un 38% lo cual equivale a S/.27.06 de mano de obra

DISTRIBUCIÓN DE LA MANO DE OBRA INDIRECTA

DISTRIBUCIÓN POR PLATO DE LA MANO DE OBRA INDIRECTA DIARIA			
PLATOS	CANTIDAD	%	MOI DIARIO
Lomo Saltado	30	29%	S/ 26.57
Pollo a la leña	35	33%	S/ 31.00
Chanco al cilindro	40	38%	S/ 35.43
TOTAL	105	100%	S/ 93.00

En el cuadro se puede visualizar, la distribución de la mano de obra indirecta que se refleja en porcentajes y en unidades monetarias de la siguiente manera: El restaurant produce 30 platos de lomo saltado de la cual tiene un costo de mano de obra indirecta de S/. 26.57, lo cual representa el 29%, para el pollo a la leña que se produce 35 platos diarios y que tiene un costo indirecto de S/. 31, representando el 33%, para el chancho al cilindro un 38% lo cual equivale a S/.35.43 de mano de obra indirecta.

DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS

CIF MENSUAL		CIF DIARIO
Consumo de agua	S/ 50.00	S/ 1.67
Consumo de luz	S/ 100.00	S/ 3.33
Movilidad para las compras	S/ 25.00	S/ 0.83
Consumo de gas	S/ 80.00	S/ 2.67
Mano de obra indirecta	S/ 1,860.00	S/ 62.00
TOTAL	S/ 2,115.00	S/ 70.5

En el siguiente cuadro se puede observar la totalidad de los costos indirectos de fabricación que asignó la empresa, el cual será asignado dicho costo a cada tipo de plato mediante porcentajes de producción durante el día. El total de costos indirectos que se ven reflejados suman un total de S/. 70.50.

COSTOS SEGÚN EL RESTAURANTE

COSTO POR LOS PLATOS ELABORADOS		
LOMO SALTADO		
MATERIAL DIRECTO	S/	124.40
MANO DE OBRA DIRECTA	S/	20.29
MANO DE OBRA INDIRECTA	S/	26.57
PLATOS PREPARADOS		30.00
COSTO UNITARIO	S/	5.71
POLLO A LA LEÑA		
MATERIAL DIRECTO	S/	427.13
MANO DE OBRA DIRECTA	S/	23.65
MANO DE OBRA INDIRECTA	S/	31.00
PLATOS PREPARADOS		35.00
COSTO UNITARIO	S/	16.10
CHANCHO AL CILINDRO		
MATERIAL DIRECTO	S/	352.50
MANO DE OBRA DIRECTA	S/	27.06
MANO DE OBRA INDIRECTA	S/	35.43
PLATOS PREPARADOS		40.00
COSTO UNITARIO	S/	10.40

Como se observa en el cuadro, se identificó el total de los tres elementos del costo de producción para luego dividir entre la cantidad de platos que se produce durante el día para finalmente tener el costo unitario de cada plato elaborado; entre ellos el lomo saltado tiene un costo unitario de S/. 5.71, el pollo a la leña un S/. 16.10 y el chanco al cilindro S/. 10.40.

GUIA DE ENTREVISTA

ITEM	GERENTE	COCINERO	AYUDANTE DE COCINA	MESERO	CAJERA	ANÁLISIS
1. ¿El restaurant aplica una hoja de costos por cada plato que ofrece al cliente?	Por cada plato no, generalmente tenemos en cuenta el costo total de los insumos.	Anotamos el costo de los insumos, no especificamos el costo total por cada plato.	Solo se lleva registros de todos los insumos de manera genérica, mayormente por cada plato no.	Los costos de insumos se apuntan de manera general, no por cada plato.	El gerente menciona que solo los costos de insumos son anotados, mas no por cada plato.	Todos los colaboradores mencionan que el restaurant no cuenta con una hoja de costos por cada plato que ayuden a conocer el costo de cada uno.
2. ¿La entidad cuenta con un control de materia prima?	Se controla carne roja, filete de cerdo, pollo y pulpo, que adquirimos diariamente, y lo restante son preparados de acuerdo a lo requerido.	Se controla los insumos más pedidos en porciones, y los demás ingredientes no se realizan ningún registro.	Controlamos la carne roja, filete de cerdo, pollo y pulpo. No se controlan otros insumos.	Tengo referido que solo los insumos principales son controlados, de los demás ingredientes desconozco.	Mayormente se controlan los insumos básicos, más no los demás ingredientes.	Analizamos que solo se controlan la carne roja, filete de cerdo, pollo y pulpo; y los demás insumos no cuentan con ningún tipo de control.

3. ¿En el área de producción del restaurant, con cuantos personales cuentan?	Solo trabajan el cocinero y ayudante de cocina.	Mi persona como encargado de la cocina y mi asistente de cocina.	Solo trabajamos 2 personas el cocinero y yo que ayudo en lo que manda el cocinero	En el área de cocina solo trabaja el cocinero y su asistente.	El restaurant cuenta con 2 personales en el área de producción.	Se observa que todos los entrevistados tienen la misma respuesta, que solo 2 son los encargados en el área de producción, que es el cocinero y el ayudante de cocina.
4. ¿En el restaurant aplican algún tipo control de la mano de obra?	La empresa no cuenta con ningún tipo de control, solo se supervisa la entrada y salida de cada trabajador de acuerdo a las actividades que realizan.	No realizan ningún tipo de control de asistencia, ya que solo nos supervisan la hora de llegada y salida de manera empírica.	Solo supervisan la hora de mi llegada y de mi salida del restaurant.	Observan la hora de llega y salida.	El gerente inspecciona la entrada y salida y nuestro desempeño laboral.	Finalizamos que a los trabajadores de la empresa no se les controla con ningún tipo de control formal, solo se controla se manera empírica mediante sus horarios y actividades correspondientes.
5. ¿Los trabajadores de la empresa se encuentran afiliados en planilla?	Ningún trabajador se encuentra afiliado en planilla.	Nos pagan de acuerdo a nuestro desempeño laboral por horas, no pertenecemos a planilla.	Ningún trabajador está en planilla.	Nadie está en planilla	Todos los colaboradores, no estamos en planilla.	En conclusión, verificamos que el total de los trabajadores del restaurant no se encuentran registrados en planilla.

6. ¿Cuál es la forma de pago que se emplea a los trabajadores?	Realizamos 2 tipos de pago, mediante cuenta bancaria y en efectivo.	Me depositan a mi cuenta personal.	Yo recibo el pago mensual en efectivo.	Me pagan todos los fines de mes en efectivo.	En mi caso, me depositan a mi cuenta del bcp.	Como podemos apreciar la empresa realiza los pagos de acuerdo a la realidad de cada trabajador.
7. ¿El restaurant aplica algún sistema de depreciación sobre sus activos?	No contamos con ningún método de depreciación, de acuerdo al desgaste de las maquinas reparamos o compramos uno nuevo.	Se toma en cuenta no por cada máquina sino de manera general.	No tiene ningún sistema	Desconozco del tema	El gerente menciona que no.	En conclusión, se determina que el gerente no aplica ningún sistema de depreciación de sus activos.
8. ¿Cuáles son los platos que se venden más?	Los platos con más demanda son: Pollo a la leña, lomo saltado, chanco al cilindro y chuletón parrillero.	Los platos que más preparo diariamente son: Pollo a la leña, lomo saltado, chanco al cilindro y chuletón parrillero.	Los platos que más preparo en el día son: Pollo a la leña, lomo saltado, chanco al cilindro y chuletón parrillero.	Los platos que más sirvo a los clientes son: Pollo a la leña, lomo saltado, chanco al cilindro y chuletón parrillero.	Yo facturo con más frecuencia los platos de Pollo a la leña, lomo saltado, chanco al cilindro y chuletón parrillero.	Los trabajadores de la empresa, indican por concordancia que los platos más vendidos son: Pollo a la leña, lomo saltado, chanco al cilindro y chuletón parrillero.

9. ¿Ustedes contabilizan los artículos dañados, defectuosos, los desechos y desperdicios?	No, no lo contabilizamos, los artículos dañados lo damos de baja y algunos lo rematamos; los desechos y desperdicios lo eliminamos; al estar prohibido por la Ley N.º 30988 - Ley que promueve la reducción y prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.	No se contabilizan, ya que los artículos dañados los dan en remate y los desechos son eliminados	Algunos artefactos son reparados y se dan en remate y los desechos son eliminados	No se lleva una contabilidad de los artículos dañados ya que el gerente los da de baja y los remata	No son contabilizados porque tanto los artículos y desechos son eliminados podría ser uno	Todos los trabajadores por unanimidad están en concordancia.
10. ¿De qué manera la empresa fija los precios de venta de cada plato?	Ofrecemos los precios de acuerdo a la competencia del mercado.	El gerente ofrece los precios teniendo como referencia a la competencia	Los precios establecidos se basan a lo que ofrecen los demás restaurantes cercanos.	El precio es colocado referente a los precios competitivos de los otros restaurantes.	El gerente estableció dichos precios de acuerdo a los restaurantes aledaños a la zona.	Como se observa los trabajadores contestaron por unanimidad, que los precios establecidos por cada plato, son de acuerdo a los precios del mercado.

11. ¿En los últimos meses el restaurant ha variado sus precios fijos de cada plato?	Si variamos nuestros precios, pero solo en algunos platos.	Solo variamos unos cuantos platos.	Los precios se han variado hasta el momento.	En algunos platos a variado el precio, y los demás se ha mantenido.	Variaron los precios esos últimos meses.	En cuanto a las respuestas obtenidas por los entrevistados, verificamos que si variaron los precios fijos de cada plato en los últimos meses.
12. ¿El restaurant cuenta con algún tipo sistema de costos? Y de no contar ¿porque no lo aplican?	No contamos con ningún sistema de costos, ya que no hemos recibido accesorio contable de ningún especialista.	Tengo referido que el gerente no cuenta con ningún método de costeo.	No tengo conocimiento de cómo aplica ese tema.	Desconozco del tema.	Tengo referido que el dueño calcula sus costos de manera empírica.	Se deduce que el restaurant no cuenta con un sistema de costos, que les permita calcular sus ingresos y gastos.

13. ¿La empresa aceptaría una propuesta de aplicación de sistema de costos que les beneficie?	Efectivamente que sí, quisiera obtener un adecuado sistema de costos, para así poder determinar los costos de todas mis operaciones.	Si porque de tener un sistema de costos se podrá sacar lo precios fijos de cada plato que se ofrece al público en general.	La propuesta estaría bien ya que la empresa podrá ganar más.	Espero que sí, para ofrecer un precio justo a los clientes.	Sería de gran ayuda ya que al contar con un sistema de costos nos permitirá verificar las utilidades que se recadan diariamente.	Se concluye que el gerente y los trabajadores están de acuerdo que se aplique un sistema de costos, ya que les beneficiara en rescatar los costos reales que por cada plato y de esa manera incrementar sus utilidades.
---	--	--	--	---	--	---

V. DISCUSIÓN

Luego de haber aplicado los instrumentos en el presente trabajo titulado Evaluación de costos en el restaurante “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz – 2021 se procedió a discutir los principales problemas que se detectaron de los resultados obtenidos durante la investigación.

Respecto al objetivo General: Describir la manera de asignar los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz – 2021. En el ítem número 1 de la guía de entrevista indica que el restaurant no cuenta con una hoja de costos por cada plato que ayuden a conocer el costo de cada uno, ello se complementa con lo encontrado por Mera (2013) quien obtuvo como resultado que el 80% de hoteles que tienen restaurantes en la ciudad de Baños de Agua Santa, no poseen un sistema de costos para determinar el valor de cada plato, en ese sentido obtienen conceptos erróneos y tomando de decisiones sin base. Del mismo modo lo encontrado por Peralta (2016) donde indica que el 84% de los entrevistados mencionaron que no se utiliza ningún método de sistemas de costos y por último el 69 % de los colaboradores refirieron que se realizan pocas capacitaciones. Donde Olivera (2019) manifiesta que, el problema primordial del negocio son los costos en la preparación de cada platillo, en el cual pretendemos saber referente a la diversidad de cada uno de ellos, en tal sentido, comprender su precio unitario; así igual poder emplear un principal estudio para poder fijar un precio estándar para el restaurant y para el cliente, por ende, ganar satisfacción y mayor confiabilidad que otros competidores.

Respecto al objetivo 1: Detallar la materia prima que se asigna en los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional – Contemporánea. En el cuadro N° 1, 2 y 3 nos señala que los costos de la materia prima para la elaboración de los diversos platos de comida solo son parciales, se cree que los materiales directos e indirectos son los mismos por el cual no se diferencian y son calculados por conjunto. Lo mencionado se relaciona con Guerrero (2018) quien determina con sus resultados que la ejecución de un sistema de costos debe permitir realizar las compras según la necesidad, y por ende permitir la compra en lotes. Además, los trabajadores indican que la adquisición de insumos y materia prima debe ser una forma planificada y consideran que debe existir una persona específica para la recepción

de insumos. Así mismo en el ítem 2 se puede observar que solo se controlan la carne roja, filete de cerdo, pollo y pulpo; y los demás insumos no cuentan con ningún tipo de control, además que en el ítem 8 los trabajadores indicaron que los platos más vendidos son: Pollo a la leña, lomo saltado, chancho al cilindro y chuletón parrillero. Todo ello se complementa por lo expuesto por Arellano et al. (2017) donde sustentan que: Los elementos del costeo de productos son: todos los bienes indispensables y se realiza en el proceso de la elaboración de una manufactura, transformándose en recursos finales a través del manejo, del colaborador y los costos indirectos de fabricación, por su parte Oña et ál. (2017) mencionan que: Para determinar la materia prima directa se establece los procesos, la unidad de medida de la materia prima y la cantidad que interviene en cada proceso.

Respecto al objetivo 2: Describir la mano de obra que se asigna en los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz – 2021. En la distribución de la MOD y MOI se puede observar el salario que se le paga a cada trabajador, entre ellos, el encargado de cocina quien recibe la remuneración diaria de S/. 40.00 pero sin ningún tipo de beneficio social y el ayudante de turno quien recibe la remuneración diaria de S/.31.00 al igual que al cocinero no se considera ningún tipo de beneficio social. A todo ello, se puede indicar que el empleador tiene la obligación de registrar en planilla a sus trabajadores, ya que es loable, porque directa o indirectamente contribuye al cumplimiento de la legislación laboral peruana, así mismo, se considera beneficioso para el trabajador porque le permite gozar de los beneficios sociales y tener acceso a los diversos créditos que otorgan las entidades financieras.

Todo lo encontrado se vincula con el antecedente de los autores Goñaz y Zevallos (2018) quienes concluyen que la situación de costeo actual no está en relación a las características de la entidad y de su producción en proceso. Se fijaron los elementos determinantes del mecanismo de costos por procesos y finalmente se definieron para el Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz – 2021, el costo de producción. Según aclaraciones del gerente se considera el pago similar tanto al ayudante de la cocina como al cajero o al mesero no por la cantidad de producción que se tiene sino por la cantidad de horas de

trabajo, es un salario ya establecido antes de ser contratados por el dueño. También se puede apreciar que en el cuadro de distribución por plato de la mano de obra directa la distribución de la mano de obra directa se refleja en porcentajes y unidades monetarias de la siguiente manera: La empresa produce 30 platos de lomo saltado de la cual tiene un costo de mano de obra directa de S/. 20.29, lo cual representa el 29%; para el pollo a la leña que se produce 35 platos diarios y que tiene un costo directo de S/. 23.65, representando el 33%; para el chanco en cilindro un 38% lo cual equivale a S/.27.06 de mano de obra. Del mismo modo en el cuadro de distribución de la mano de obra indirecta se refleja de la siguiente manera: El restaurant produce 30 platos de lomo saltado de la cual tiene un costo de mano de obra indirecta de S/. 26.57, lo cual representa el 29%, para el pollo a la leña que se produce 35 platos diarios y que tiene un costo indirecto de S/. 31, representando el 33%, para el chanco al cilindro un 38% lo cual equivale a S/.35.43 de mano de obra indirecta. Todo lo mencionado se relaciona con lo encontrado en el ítem 4 donde se pone en manifiesto que no hay un control formal adecuado y solo se controla de manera empírica mediante sus horarios y actividades correspondientes. En ese sentido, Castellanos, Pérez, y Urdaneta (2013) plantean que: Los elementos del costo más importantes son la mano de obra, los alimentos y los medicamentos, los grupos tecnológicos; Las estructuras contables propuestas varían en función de la aplicación de estrategias de manejo en cada grupo tecnológico y en los costos de capitalización. (p.632). Por su parte Muñoz (1998) subraya que: “Establecer la concepción de costos que indica las prácticas contables; de esta manera podamos determinar si el registro de costos genera información útil para el control de los mismos” (p.111).

Respecto al objetivo 3: Caracterizar los Costos Indirectos de Fabricación que se asigna en los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz – 2021. Donde en el cuadro de distribución de los costos indirectos se muestra la totalidad de los costos indirectos de fabricación que asignó la empresa, el cual será asignado dicho costo a cada tipo de plato mediante porcentajes de producción durante el día. El total de costos indirectos que se ven reflejados suman un total de S/. 70.50 y el cuadro de costos según el restaurant donde se pudo identificar el total de los tres elementos del costo de producción para luego dividir entre la cantidad de platos que se produce durante el día para

finalmente tener el costo unitario de cada plato elaborado; entre ellos el lomo saltado tiene un costo unitario de S/. 5.71, el pollo a la leña un S/. 16.10 el chancho al cilindro S/. 10.40. A su vez en el ítem 3 los participantes refieren que solo 2 son los encargados en el área de producción, que es el cocinero y el ayudante de cocina. Lo que no permite conocer a la empresa el costo real de los CIF ni su importancia en el costeo. Esto se relaciona con la teoría de Guillen e Infanzón (2019) citado en Udolkin (2014) donde sustenta de manera general que: El costo es “El coste monetario de la transacción de productos, servicios propiedades que aprueben conseguir futuros beneficios. Es costo en cuestión a que el precio se aplase o no se adopte en la ejecución de sus ganancias”, finalmente, por dicho por Chávez y Maza (2018) como cita en Orellana y Azúa (2017) plantean que: El coste es el efectivo o equivalente pagado para una determinada compra. Cuando se adoptaron las NIIF al aplicar el Valor Razonable (VR) a una PPYE al determinar el costo real se generaron discrepancias entre las instituciones y los investigadores en Chile, en el periodo previo y el anterior por el impacto que traería la nueva normativa al ejecutar el método de revaluación y el del costo porque como resultados habría una variación en el patrimonio de las entidades. (p.83).

VI. CONCLUSIONES

Tras la presentación de los resultados del trabajo de investigación, se llegó a las siguientes conclusiones:

- Se identificó los costos del restaurante “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, la cual se llevaba empíricamente según la experiencia del gerente de la empresa, en consecuencia, no se ejecutaba una correcta asignación de costos, en tal sentido podría generar riesgos para la empresa en un futuro, al desconocer si efectivamente los platos que se producen y venden son rentables. Entre los platos producidos obtuvimos que el lomo saltado tiene un costo unitario de S/. 5.71, el pollo a la leña un S/. 16.10 y el chanco al cilindro S/. 10.40.
- Se analizó los costos de producción del restaurante “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, donde se tuvo como costo total la cantidad de S/. 1,150.80 con respecto a los cálculos realizados por el Gerente General y S/. 1,223.00 con respecto a los cálculos realizados por los investigadores, la variación es debido a que el dueño del restaurante obviaba en el cálculo de su costeo, pasos que son fundamentales como por ejemplo la planilla de sus trabajadores, la delimitación de los costos indirectos y directos en la fabricación de sus platos, omitía la suma de sus costos indirectos de fabricación.
- Se planteó el sistema de costos en el restaurante “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, donde se calculó los costos unitarios de los platos que se vende; considerando los tres elementos del costo de producción que viene a ser la materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, teniendo como costo unitario lo siguiente: el lomo saltado tiene un costo unitario de S/. 6.09, el pollo a la leña un S/. 16.90 y el chanco al cilindro S/. 11.22.

VII. RECOMENDACIONES

Después de las conclusiones que se llegaron con la investigación, se sugiere las siguientes recomendaciones:

- Se recomienda a los dueños del Restaurante “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, incluir e identificar dentro del costo de producción de cada orden, los costos indirectos de fabricación.
- Se sugiere a los dueños del Restaurante “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, aplicar el uso de la planilla incorporando a sus trabajadores en ella, para evitar multas tributarias y administrativas a futuro, en tal sentido poder reflejar el costo real de la mano de obra.
- Se propone a los dueños del Restaurante “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea” implementar un Sistema de Costeo con el fin de poder identificar el costo diario de cada plato, permitiendo tomar decisiones para la fijación de sus precios, además de ayudar a mantener un control adecuado de los elementos del costo y en beneficio del cliente de ofrecer un precio justo.

REFERENCIAS

- Abril Flores, J., Barrera Erreyes, H., & Mayorga Diaz, M. P. (2017). Costos de producción y fijación de precios en empresas artesanales, Caso de estudio Dayantex. Index, 544. Obtenido: <https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/713>
- Alva, S., & Silva, G. (2018). "Determinación del costo de producción del pollo a la brasa, a través del costeo abc y su incidencia en el margen de utilidad bruta, en la pollería "el nuevo fogón dorado e.i.r.l." de la ciudad de cajamarca, año 2017". Cajamarca: Obtenido de: <https://n9.cl/8v7w>.
- Álvarez, E., & Lazo, L. (Diciembre de 2017). El sistema de costeo por actividades en las pymes con responsabilidad social empresarial. Cofin Habana, 11(2), 47. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2073-60612017000200004&lang=en
- Amerio, M., Vilorio, O., & Nava, L. (1997). Cost accounting in the small and medium footwear industry in Venezuela. 2(3), 67-76. Venezuelan Management Magazine. Obtenido de <https://n9.cl/2kfw>
- Arantes, A., Fernández, C., & Guedes, A. (2017). Logistic costs case study—an ABC approach. The Operational Research Society, 7-8. Obtenido: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1057/palgrave.jors.2601031>
- Arciniegas, W., Bolívar, F., & Jimena Cano, D. (2019). Cost evaluation of a home oxygen therapy program. Salud UIS, 71-72. Obtenido https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S003498872001001200005&lng=es&nrm=iso
- Amerio, M., Vilorio, O., De Freitas, V., & Nava, L. (1998). Activity-based costing in the footwear industry. 3(6), 289-302. Obtenido de <https://n9.cl/0qd4>
- Arellano, O., Quispe, G., Ayaviri, D., & Escobar, F. (Marzo de 2017). Estudio de la Aplicación del Método de Costos ABC en las Mypes del Ecuador. Revista de Investigaciones Altoandinas, 19(1), 41 - 42 doi:10.18271/ria.2016.253. Obtenido de

http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2313-29572017000100004&lang=en

Bustamante Salazar, A. (2015). Costeo Basado en Actividades-ABC. Revista CEA, 05-06. Obtenido:

<https://repositorio.itm.edu.co/bitstream/handle/20.500.12622/534/72-Texto%20del%20art%C3%ADculo-124-1-10-20170208.pdf?sequence=1>

Cabrera De Palacios, M. D. (2018). La contabilidad de costos en la producción de bienes y servicios, Revisión bibliográfica actualizada (2010-2018). En - Contexto, 207. Obtenido:

<https://www.redalyc.org/jatsRepo/5518/551857283010/551857283010.pdf>

Cajamune Reyes, A., Rodríguez Alegría, K., & Ruiz Vásquez, A. (2018). Enfoques y Estrategias Para Adoptar un Sistema de Costos en las Empresas Latinoamericanas Entre los Años 2008 al 2018. Universidad Privada del Norte, 10-11. obtenido: <https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/14584>

Cabrera De Palacios, M. D. (2018). La contabilidad de costos en la producción de bienes y servicios, Revisión bibliográfica actualizada (2010-2018). En - Contexto, 207. Obtenido:

<https://www.redalyc.org/jatsRepo/5518/551857283010/551857283010.pdf>

Chacón Galía, E. (2015). La contabilidad de costos, los sistemas de control de Gestión y la Rentabilidad Empresarial. Actualidad Contable Faces, 36. Obtenido: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25701504>

Campos , G., & Lule, N. (Junio de 2012). La observación, un método para el estudio de la realidad. vii(13), 45 - 60. Mexico: Xihmai. Obtenido de <file:///C:/Users/crist/Downloads/Dialnet-LaObservacionUnMetodoParaElEstudioDeLaRealidad-3979972.pdf>

Capa, L., García, M., & Herrera, A. (02 de Diciembre de 2019). Consideraciones a los tipos de costeo de la producción para la responsabilidad social empresarial. Revista Universidad y Sociedad, 11(05), 369. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202019000500368&lang=en

- Castellanos, L., Pérez, J., & Urdaneta, F. (2013). General structures for accounting records in dual-purpose production systems in two areas of the state of Táchira. 30(4), 632-653. Obtenido de <https://n9.cl/a3bj9>
- Chávez, R., Chávez, G., & Maza, J. (03 de Diciembre de 2018). El tratamiento de los costos de activos no corrientes importados aplicando Normativa Internacional (NIC) 16. Conrado, 14, 83. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1990-86442018000500081&lang=en
- Chino, E. (2018). "Costos de producción y la fijación de precios de los productos de cerámica en arcilla en la asociación de artesanos virgen del carmen pucará - 2017". Cusco: Obtenido de: http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/2398/1/Evelyn_Tesis_bachiller_2018.pdf.
- Correa, D., Martínez, L., Ruiz, M., & Yepes, M. (Junio de 2018). Los indicadores de costos: una herramienta para gestionar la generación de valor en las empresas industriales colombianas. Estudios Gerenciales, 34(147), 198. Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-59232018000200190&lang=en
- Cedeño Vera, N. S. (2019). Cost accounting methodology. SAPIENTIAE ISSN: 2600-6030, 148. Obtenido: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0301479715302541>
- Centurión Vásquez, R. (2017). Procesos críticos y nuevas tecnologías en alimentos. Industria Alimentaria, 71. Obtenido: https://issuu.com/revistaindustriaalimentaria/docs/revista_industria_alimentaria_n__37
- Chacón Galía, E. (2015). La contabilidad de costos, los sistemas de control de Gestión y la Rentabilidad Empresarial. Actualidad Contable Faces, 36. Obtenido: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25701504>

- Coronel, A. (2016). La contabilidad de costos para restaurantes en las pequeñas organizaciones. Guayaquil: Obtenido de: <http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/1320/1/T-ULVR-1202.pdf>.
- Díaz, L., Torruco, U., Maritnez, M., & Varela, M. (Abril de 2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. 2(7). Mexico: Investigación en educación médica. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009&lang=es
- Dulzaides, M., & Molina, A. (Abril de 2004). Análisis documental y de información: dos componentes de un mismo proceso. 12(2). Habana: ACIMED. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1024-94352004000200011&lang=en
- Ecociencia. (2017). Diagnóstico de los modelos de gestión de inventarios de alimentos en empresas Hoteleras. Ecociencia, 34. Obtenido: <http://revistas.ecotec.edu.ec/index.php/ecociencia/article/view/31>
- Gerasimova, L., Polenova, S., Mislavskaya, N., & Sotnikova, L. (2019). Functional and process accounting methods for environmental costs. 35(23), 495-520. University of Zulia. Obtenido de <https://n9.cl/wzpz>
- Goñaz, E., & Zevallos, W. (2018). "Determinación de un sistema de costos por proceso para mejorar la rentabilidad de la empresa panadería oriental srl" , de la ciudad de Iquitos, 2016. Iquitos: Obtenido de <http://repositorio.ucp.edu.pe/bitstream/handle/UCP/470/GO%C3%91AZ-ZEVALLOS-1-Trabajo-Determinaci%C3%B3n.pdf?sequence=1>.
- Guerrero, D. (2018). Implementación de un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del restaurant vegetariano vida y salud e.i.r.l., bagua grande - 2017. Chiclayo: Obtenido de: http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/27673/Guerrero_CD.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Guillen , C., & Infanzón , L. (2019). El sistema de costeo por órdenes y su impacto en la situación financiera en las empresas de servicios de arquitectura de

lima, año 2018. Lima: Obtenido de:
https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625862/guillen_gc.pdf?sequence=3&isAllowed=y.

Hernandez, J. (2016). Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación de costos y precio de las comidas de la empresa el paisa e.i.r.l. distrito de cusco , periodo agosto - octubre del 2016. Trujillo: Obtenido de:

http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/2349/1/re_cont_jefferson.hernandez_sistema.de.costos.de.produccion.y.su.influencia.en.la.determinacion.del.costo_datos.pdf.

Huerta, M., & Maguiña, T. (2018). "El sistema de costeo abc en la gestión de los recursos de la empresa vileme s.r.l. de huaraz, 2018". Huaraz: Obtenido de:
http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/28113/Huerta_AME-Magi%c3%b1a_PTH.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Hurtado, K. (02 de Diciembre de 2019). Responsabilidad social empresarial, logística inversa y desarrollo de la contabilidad de costos. Cooperativismo y Desarrollo, 7(3). Obtenido de
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2310-340X2019000300333&lang=en#B4

Latorre Aizaga, F. L. (2016). Estadi de la Contabilidad de Costos. Dialnet. Obtenido:
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5833423>

López Rodríguez, B., & Galarreta Oliveros, G. (2018). Gestión de inventarios para reducir los costos del almacén de Manpower Perú E.I.R.L. Ignifis Revista de Investigación Científica, 5-6. Obtenido:
<http://revistas.ucv.edu.pe/index.php/INGnosis/article/view/2058>

Lozano Silva, S. (2017). Estrategia de implementación del sistema de costos ABC en las empresas latinoamericanas a partir del año 2000 al 2017. Revisión de la literatura. Universidad Privada del Norte, 10-11. Obtenido:
<https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/12916>

- Morata, R., Ritchi, H., Khasanah, U., & Abadi, R. (2017). Material Flow Cost Accounting Approach for a Sustainable Supply Chain Management System. 6(2), 33-37. Obtenido de <https://n9.cl/8orqc>
- Mera, J. (2013). "Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería bascón en el año 2011". Ambato: Obtenido de: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3718/1/TA018-2013.pdf>.
- Medianero B., D. (2018). Secretos en la redacción de proyectos. 2FCE.
- Medianero B., D. (2018). Secretos en la redacción de proyectos. 2FCE, 86. Obtenido: <https://es.scribd.com/document/193567776/DAVID-MEDIANERO-BURGA-Secretos-en-la-redaccion-de-proyectos>
- Millán Solarte, J., & Sánchez Mayorga, X. (2014). Modelo matricial para la asignación del costo utilizando activity basing cost. Entramado, 04-05. Obtenido: http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S1900-38032014000200010&script=sci_abstract&tlng=es
- Morillo Moreno, M. C. (2017). Costo del servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de alojamiento turísticos. Redalyc, 38. Obtenido: <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545881013.pdf>
- Muñoz, R. (1998). Hospitalization cost system in private clinics. 3(5), 111-129. Obtenido de <https://n9.cl/vc4nb>
- Navarro, C., Waltrick, M., & Vizcarra, C. (2017). Product costing in the bread industry using the ABC method. 42(10), 646-652. Interciencia Association. Obtenido de <https://n9.cl/2u0ch>
- Olivera, L. (2019). Sistema de costeo abc para la determinación de los costos del restaurant turistico tradiciones sac. chiclayo 2018. Chiclayo: Obtenido de: http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/38881/Olivera_ALA.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Orjuela, J., Suárez, N., & Chinchilla, Y. (Diciembre de 2016). Costos logísticos y metodologías para el costeo en cadenas de suministro: una revisión de la

literatura. Cuadernos de Contabilidad, 17(44), 391
doi:10.11144/Javeriana.cc17-44.clmc . Obtenido de
http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-14722016000200003&lang=en

Ortiz, F. (2010). "Diseño de un sistema de contabilidad de costos con el método basado en actividades "abc" para la empresa santicuero s.a". CUENCA: Obtenido de: contabilidad de costos tesis internacional pdf.

Otárola, J., Escobar, A., & Borda , J. (Diciembre de 2016). Sistemas de gestión de costos en las cooperativas de ahorro y crédito de Barranquilla. Cuadernos de Contabilidad, 17(44), 355 doi: 10.n144/Javeriana.cc17-44.sgcc. Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-14722016000200002&lang=en

Oña Sinchiguano, B., Hurtado Garcia, K., Ulloa Méndez, C., & JadanSolis, K. (2017). Metodología de enseñanza del sistema de costos por proceso. Revista publicando, 04-05. Obtenido: <https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/865>

Ortiz Morales, A., Barragán Ramírez, C., Gamboa Salinas, e., & Hurtado Yugcha, a. (2014). Propuesta de caso práctico para la enseñanza de la materia de Costos por Procesos. Revista Publicando, 04-05. Obtenido: <https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/730>

Peralta, D. (2016). Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del restaurant j&l s.a.c., bagua 2015. Pimentel: Obtenido de: http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/3060/TESIS_DORA%20PERALTA%20FINAL.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Restrepo Duran, V., & Silva Salamanca, D. (2020). Guía para determinar los costos del reingreso hospitalario mediante el modelo ABC (Activity Based Costing). Espíritu Emprendedor TES, 16-17. Obtenido: <https://repository.usc.edu.co/handle/20.500.12421/5113>

Rincón, C., Sánchez, X., & Cardona, I. (Setiembre de 2019). Clasificación teórica de los costos. Revista EAN(87), 199-200 doi:

10.21158/01208160.n87.2019.2448 . Obtenido de
http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-81602019000200193&lang=en

Rincon, H. (2005). Accounting costs and management in the Venezuelan pharmaceutical industry: a case study. 10(30). Venezuelan Managament Magazine. Obtenido de <https://n9.cl/peox>

Rincón Soto, C. A., Sánchez Mayorga, X., & Cardona Restrepo, L. M. (2019). Clasificación teórica de los costos. Scielo, 07-08. Obtenido: <http://www.scielo.org.co/pdf/ean/n87/0120-8160-ean-87-193.pdf>

Ríos Atehortúa, G., & Gómez Osorio, L. (2018). Análisis de costeo para un sistema de producción de lechería especializada "un acercamiento al análisis económico en ganadería de leche". Estudio de caso. Revista UNAL, 02-03. Obtenido:
<https://revistas.unal.edu.co/index.php/dyna/article/view/1738/11576>

Rosillo, J. (2019). Diseño de Sistema de Costos por Órdenes de Producción para Incrementar la Rentabilidad del Restaurant Muchik Chiclayo - 2018. Chiclayo: Obtenido de:
http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/36888/Rosillo_FJ.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Rojas, S. (2019). Sistema de costeo abc para la determinación de los costos del restaurant el horno sac. jaen,2019. Pimentel: Obtenido de:
<http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/6528/Rojas%20Cieza%20Sonia%20Yudit.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Răvaș, B., & Monea, A. (2017). The definiton and determination of the cost drivers, basis elements in the abc system implemented in a tourism unit. EBSCO Information Services, 9-10. obtenido:
<https://web.b.ebscohost.com/abstract?direct=true&profile=ehost&scope=sit e&authtype=crawler&jrnl=14531410&AN=72654439&h=vl7RiqUr1fJvILpr% 2fqSU34jnzQSwVzHif7PMJnF3QOZhNM1DCimmO7CdFZiV9e9eLkgsPuN zMYskVGOycijWRQ%3d%3d&crl=c&resultNs=AdminWebAuth&resultLocal =ErrCrlNotAuth&crlhashurl=login.aspx%3fdirect%3dtrue%26profile%3deho>

st%26scope%3dsite%26authtype%3dcrawler%26jrnl%3d14531410%26AN%3d72654439

Silva, J., & Nehme, M. (2018). Design of a cost system based on ABC and ABM activities for decision-making in non-manufacturing organizations. 5414. International Business Information Management Association, IBIMA. Obtenido de <https://n9.cl/vk8lo>

Stefano. (2011). Gestao de custos em pequenos provedores de servicqos usando custeio baseado em atividades (ABC). 27(121), 15-37. University Icesi. Obtenido de <https://n9.cl/hdsm>

S. Kaplan, B. (2015). Harvard Business Review. One Cost System Isn't Enough, 04-05.obtenido: https://hbr.org/1988/01/one-cost-system-isnt-enough&cm_sp=Article-_-Links-_-Top%20of%20Page%20Recirculation

Vargas , V., & Hernández, C. (2009). Information systems on hospital management costs. 15(4), 716-726. Journal of Social Sciencies. Obtenido de <https://n9.cl/2c9yx>

Veitch, M. (2008). Cost - Benefit analysis and basic needs. 10(1). Obtenido de <https://n9.cl/y7612o>

Zeng, W., Shepard,, D., Nguyen, H., Chansa, C., Das, A., Qamruddin, J., & Friedmand, J. (2018). Cost–effectiveness of results-based financing, Zambia: a cluster randomized trial. Bull World Health Organization, 10-11. Obtenido: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6239017/>

ANEXOS

PROPUESTA

Definición

El sistema de costo por órdenes específicas consiste en la elaboración de un lote de productos, de manera que los costos que intervienen en la producción (materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) se acumulan según sea la cantidad de órdenes, en este sistema es necesario utilizar la hoja de costos por órdenes donde se reflejará los costos que se incurren en la producción.

Fundamento

El sistema de que se tiene como propuesta para la empresa se encuentra basado en los siguientes autores:

Según Rojas (2007) nos menciona: Los costos por órdenes específicas se caracteriza ya que cada uno de los costos que incurren en la producción se identifican directamente con el producto, por lo que se le asigna a la orden que se genera. Este sistema es útil en las empresas que tienen un proceso productivo en lotes o en las que sus sistemas de producción se realizan bajo solicitudes.

Mesa (2017) nos afirma lo siguientes:

Es un sistema de acumulación de costos conforme a las especificaciones de los clientes, por lo que los costos que participan en el transcurso de producción de una cantidad definida se vienen acumulando por sus elementos (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos), lo cual se reflejan en una hoja de costos.

Finalmente, Polimeni (2017) nos indica:

Este sistema es adecuado para aquellas empresas que fabrican un mismo producto o en grupo según especificaciones brindadas por el cliente. Es decir, cada orden es realizado a las especificaciones del cliente de acuerdo al precio de venta acordado que se vincula de manera cercana al costo

Desarrollo de la Propuesta

1) Orden de Producción: Con dicho documento se dará inicio a costear los platos de la empresa, se controlará la cantidad de producción del plato solicitado y por último como también la fecha en la que se expide.

Figura 1. Formato de orden de producción

A) MATERIA PRIMA

Como primer elemento para el cálculo de costo de producción de los platos del restaurante, tomamos los ingredientes que son la materia prima que incurren en la preparación de los platos, se considerará el formato de:


Formato para la Distribución de la Materia Prima

RESTAURANT "ANCESTRAL COCINA TRADICIONAL - CONTEMPORÁNEA"				
DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N° 1				
				
N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: _____				
PLATO: _____				
INGREDIENTES	CANTIDAD	U. DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
TOTAL				
COSTO DE ADQUISICIÓN				
COSTO MATERIA PRIMA TOTAL				

Figura 2: Formato de distribución de la Materia Prima

B) MANO DE OBRA

El restaurante en estudio no opta por tener una planilla donde esté registrado los trabajadores a cargo, su remuneración a pagar, como otros conceptos adicionales (EsSalud, ONP, etc.). Por ello, se sugiere la implementación de una planilla que concierne todo el tema de beneficios laborales del trabajador.



RESTAURANT “ANCESTRAL COCINA TRADICIONAL - CONTEMPORÁNEA”

PLANILLA DE REMUNERACIÓN

Trabajador	Ocupación	Días Laborados	Ingresos del trabajador		TOTAL REMUNERACIÓN BRUTA	Beneficios Sociales		ONP	ESSALUD	REMUNERACIÓN NETA
			Remun. Mensual	Asig. Familiar		Gratificación	Vacaciones			

Figura 3: Planilla de Remuneraciones

El siguiente formato va a permitir conocer las horas trabajadas en cada orden pedida, el costo por hora hombre, además se va a identificar la mano de obra directa y la mano de obra indirecta.

Tarjeta de Tiempo


<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> RESTAURANT "ANCESTRAL COCINA TRADICIONAL - CONTEMPORÁNEA" TARJETA DE TIEMPO </div> </div>					
TRABAJADOR: _____ COSTO/HORA: _____					
ACTIVIDADES	TIEMPO			MANO DE OBRA	
	DESDE	HASTA	HORAS TRABAJO	MOD	MOI
COSTO TOTAL					
COSTO DIARIO					

Figura 4: Formato de la tarjeta de tiempo

C) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Este elemento que forma parte de los costos de producción, son los costos que no son identificables, no se puede incluir directamente en el proceso de fabricación, por lo cual son difícil de cuantificar por cada orden de producción.

El siguiente formato se detalla todos los activos en producción, junto al valor, vida útil, y su respectiva depreciación.



RESTAURANT “ANCESTRAL COCINA TRADICIONAL - CONTEMPORÁNEA”

DEPRECIACIÓN DE LO ACTIVOS EN ÁREA DE PRODUCCIÓN

MÉTODO DE DEPRECIACIÓN:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	VALOR	VIDA ÚTIL	D. ANUAL	D. MENSUAL
TOTAL, DEPRECIACIÓN						

Figura 5. Formato de Depreciación de los Activos en producción.

DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Se tomará los formatos previstos para la elaboración de la propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción, con el propósito de calcular y determinar correctamente los elementos del costo y hallar su costo unitario de cada orden de producción.

Al final del sistema de costeo se determina el punto de equilibrio de la empresa para conocer cuál es el punto o el nivel de ventas que necesita para cubrir sus costos fijos y sus costos variables.

Se ejecutará el costeo en base a los platos que tienen mayor participación en ventas del restaurante: Lomo saltado, pollo a la leña, chanco al cilindro.

PRIMER PASO: Como primer procedimiento se elaboran las órdenes de producción donde se detallan los requerimientos del día.

	RESTAURANT "ANCESTRAL COCINA TRADICIONAL - CONTEMPORÁNEA" ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 01	
PRODUCTO: <u>Lomo Saltado</u>		
EXPEDIDA EL: _____		
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	
30	Lomo Saltado	



RESTAURANT "ANCESTRAL COCINA
TRADICIONAL - CONTEMPORÁNEA"
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 02



PRODUCTO: **Pollo a la Leña**

EXPEDIDA EL:

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
35	Pollo a la Leña



RESTAURANT "ANCESTRAL COCINA
TRADICIONAL - CONTEMPORÁNEA"
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 03



PRODUCTO: **Chancho al Cilindro**

EXPEDIDA EL:

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
40	Chancho al Cilindro

SEGUNDO PASO: Después de obtener las órdenes de producción, se procederá a realizar la distribución de la materia prima, teniendo en cuenta el costo de adquisición de la misma, dado que forma parte del costo de la materia prima.

PLATO	CANTIDAD	% PART.	COSTO
Lomo Saltado	30	28.57%	8.57
Pollo a la Leña	35	33.33%	11.67
Chanco al Cilindro	40	38.10%	15.24
	105	100%	35.48

En el cuadro anterior se muestra que el costo que toma la compra y su respectivo traslado de la materia prima, es de S/. 35.48 soles, por lo tanto, este costo se distribuye en base al porcentaje de participación que tienen los platos.

En el formato de la distribución de la materia prima se especifica la cantidad de gramos que ingresa en la preparación de la orden de producción, también adicionalmente se observa la adición del costo de adquisición, obteniendo finalmente el costo total de la materia prima.

INGREDIENTES	Cantidad	Unid Med.	Precio Compra	P. Por Porción
Lomo de res	6	Kg	S/. 10.00	S/. 60.00
Papas	4.5	Kg	S/. 1.50	S/. 6.75
Cebolla	3	Kg	S/. 1.50	S/. 4.50
Tomate	3	Kg	S/. 1.50	S/. 4.50
Aceite vegetal	6	Lt	S/. 2.00	S/. 12.00
Sillao	3	Lt	S/. 1.00	S/. 3.00
Vinagre	3	Lt	S/. 1.20	S/. 3.60
Ajos	5	Kg	S/. 1.50	S/. 6.75
Ají amarillo	3	Kg	S/. 1.00	S/. 3.00
Sal	3	Unid	S/. 1.50	S/. 4.50
Arroz	6	Kg	S/. 1.80	S/. 10.80
Culantro	5	Unid	S/. 1.00	S/. 5.00
			TOTAL	S/ 124.40

De este mismo modo se registra los ingredientes que pertenecen a la orden de producción, con el mismo sistema se procederá a registrar los 2 platos restantes.

Registro de los ingredientes y el costo que adquisición que son necesarios para la elaboración del Pollo a la Leña y sus costos respectivos.

INGREDIENTES	Cantidad	Unid Med	Precio Compra	P. Por Porción
Pollo	8.750	Kg	S/. 10.00	S/. 87.50
Papas	8.750	Kg	S/. 1.50	S/. 13.10
Ajos	1.5	Kg	S/. 12.00	S/. 18.00
Cerveza negra	9	Unid	S/. 7.00	S/. 63.00
Vinagre	4.500	Lt	S/. 6.00	S/. 27.00
Pimienta y comino	3	kg	S/. 22.00	S/. 66.00
Sal	3	Unid	S/. 1.50	S/. 4.50
Mayonesa	8	Unid	S/. 14.00	S/. 112.00
Lechuga	15	Unid	S/. 1.00	S/. 15.00
Tomate	7	Kg	S/. 3.00	S/. 21.00
			TOTAL	S/ 427.13

Registro de los ingredientes y el costo que adquisición que son necesarios para la elaboración del Chanco al Cilindro y sus costos respectivos.

INGREDIENTES	Cantidad	Unid Med	Precio Compra	P. Por Porción
Chanco	7.5	Kg	S/. 12.00	S/. 90.00
Papa amarilla	10	Kg	S/. 3.00	S/. 30.00
Ajos	1.5	Kg	S/. 12.00	S/. 18.00
Limonas	1.5	Kg	S/. 5.00	S/. 7.50
Sal	2	Unid	S/. 1.50	S/. 3.00
Ají rojo	1	kg	S/. 25.00	S/. 25.00
Leche evaporada	6	Unid	S/. 3.00	S/. 18.00
Queso	1.5	Kg	S/. 30.00	S/. 45.00
Galleta	2	Pqt	S/. 2.00	S/. 4.00
Mayonesa	8	Unid	S/. 14.00	S/. 112.00
			TOTAL	S/ 352.50

TERCER PASO: Para el cálculo de la mano de obra, se elabora una planilla de remuneraciones, en donde se especifica los datos del trabajador, sus remuneraciones, beneficios sociales, etc.



RESTAURANT "ANCESTRAL COCINA TRADICIONAL - CONTEMPORÁNEA"


PLANILLA DE REMUNERACIÓN

Ocupación	Días Laborados	Ingresos		TOTAL REMUNERACIÓN BRUTA	Beneficios Sociales		ONP	ESSALUD	REMUNERACIÓN NETA
		Remun. Mensual	Asig. Familiar		Gratificación	Vacaciones			
Cocinero	30	1,200	0	1,200	1,99.99	100.00	156	108	1,464.00
Ayudante	30	930	0	930	155.00	77.50	120.9	83.7	1,134.60
Cajero	30	930	0	930	155.00	77.50	120.9	83.7	1,134.60
Mesero	30	930	0	930	155.00	77.50	120.9	83.7	1,134.60
									4,867.80

CUARTO PASO: Después de haber obtenido el cálculo mensual de la planilla, se debe hallar el costo por hora para la distribución de la mano de obra por cada plato que se elabora. Para tal propósito se toma los cocineros y los ayudantes, debido que estos forman parte de la preparación de los platos (costo de producción.)

OCUPACIÓN	REMUNERACIÓN NETA	DÍAS LABORADOS	COSTO DIARIO	COSTO POR HORA
Cocinero	1,464.00	30	48.80	6.10
Ayudante	1,134.60	30	37.82	4.73
	2,598.60		86.62	10.83

QUINTO PASO: Se procede a utilizar el formato de la tarjeta de tiempo, donde vamos a identificar la mano de obra directa y la mano de obra indirecta.




RESTAURANT "ANCESTRAL COCINA TRADICIONAL - CONTEMPORÁNEA"

TARJETA DE TIEMPO

TRABAJADOR: _____

COSTO/HORA: 6.10

ACTIVIDADES	TIEMPO			MANO DE OBRA	
	INICIO	FIN	HORAS TRABAJO	MOD	MOI
Llegada-Alistarse	09:00	09:20	0.33		2.00
Pre - preparación	09:20	11:00	1.67		10.19
Preparación OP N° 1	11:00	03:30	0.83	5.06	
Preparación OP N° 2			0.75	4.58	
Preparación OP N° 3			0.67	4.09	
Preparación OP N° 4			0.75	4.58	
Preparación OP N° 5			0.83	5.06	
Preparación OP N° 6			0.67	4.09	
Descanso	03:30	04:00	0.50		3.05
Limpieza	04:00	05:00	1.00		6.10
				27.46	21.34
				48.8	



RESTAURANT "ANCESTRAL COCINA TRADICIONAL - CONTEMPORÁNEA"


TARJETA DE TIEMPO

TRABAJADOR: _____

COSTO/HORA: 4.73

ACTIVIDADES	TIEMPO			MANO DE OBRA	
	INICIO	FIN	HORAS TRABAJO	MOD	MOI
Llegada-Alistarse	09:00	09:20	0.33		1.56
Pre - preparación	09:20	11.00	1.67		7.89
Preparación OP N° 1	11:00	03:30	0.83	3.93	
Preparación OP N° 2			0.75	3.55	
Preparación OP N° 3			0.67	3.16	
Preparación OP N° 4			0.75	3.55	
Preparación OP N° 5			0.83	3.93	
Preparación OP N° 6			0.67	3.16	
Descanso	03:30	04:00	0.50		2.36
Limpieza	04:00	05:00	1.00		4.73
				21.28	16.54
				37.82	

SÉXTO PASO: Se realiza el cálculo de la depreciación de los activos en el área de producción; en el siguiente cuadro se verá reflejada la depreciación mensual, posteriormente a ello se procederá a distribuir los costos y gastos.



RESTAURANT "ANCESTRAL COCINA TRADICIONAL - CONTEMPORÁNEA"

DEPRECIACIÓN DE LOS ACTIVOS EN ÁREA DE PRODUCCIÓN

MÉTODO DE DEPRECIACIÓN:
Lineal

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	VALOR	VIDA ÚTIL	D. ANUAL	D. MENSUAL
Cocina Industrial	1	1580	1580	5	316	10.53
Refrigeradora	2	1380	2760	10	276	9.20
Congeladora	1	1450	1450	10	145	4.83
Ollas Grandes	6	60	360	10	36	1.20
Utensilios	230	1.6	368	3	122.67	4.09
Vasijas	150	5	750	3	250	8.33
Sartenes	4	40	160	5	32	1.07
Peroles para freír	1	220	220	5	44	1.47
TOTAL DEPRECIACIÓN					1221.67	40.72

Anexos 01: Matriz de Consistencia

TITULO	FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECÍFICO	TIPO DE INVESTIGACIÓN	DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	POBLACIÓN Y MUESTRA	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
Evaluación de los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz - 2021	¿Cómo se vienen asignando los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz - 2021?	Describir la manera de asignar los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz - 2021.	Oe1: Detallar la materia prima que se asigna en los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz - 2021. Oe2: Describir la mano de obra que se asigna en los costos del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz - 2021.	Propositiva	Descriptiva Propositiva	Población: Estarán compuestos por todos los procesos y documentos relacionados con los costos desde el inicio hasta la actualidad de sus actividades, en el Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional -	TÉCNICAS - Entrevista. - Análisis documental. - Observación. - Guía de entrevista. - Guía de análisis documental. - Guía de observación.

			Oe3: Plantear una propuesta de costos por órdenes del Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”, Huaraz – 2021.			Contemporánea”. Muestra: Estarán compuestos por todos los documentos relacionados a los costos del mes de enero a marzo que corresponde al primer trimestre del año 2021 en el Restaurant “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea”.	
--	--	--	---	--	--	--	--

Anexo 02: Operacionalización de variables

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
COSTOS	Hernández (2016) afirma que: “El costo es el precio de obtención de un servicio o bien, para utilizarlo en la fabricación de un producto, el cual nos genere una mayor utilidad” (p.11).	Se explica como costo o coste al importe que se emplea a la adquisición de elementos de producción dentro de la ejecución de un servicio o de un bien como función financiera.	Materia prima	Nominal
			Mano de obra directa	
			Costos Indirectos de Fabricación	

Anexo 03: Instrumento (Entrevista)

La presente entrevista tiene por finalidad recolectar información de cómo se realiza los costos en el Restaurante “Ancestral Cocina Tradicional - Contemporánea” Sírvese por favor responder a las preguntas que a continuación se detallan.

Apellidos y Nombres:

Cargo:

1. ¿El restaurant aplica una hoja de costos por tipo plato que se ofrece?
2. ¿El restaurant cuenta con un control de materia prima?
3. ¿Con cuantas personas cuentan, en el área de producción del restaurant?
4. ¿En el restaurant aplican algún tipo control de mano de obra?
5. ¿Los trabajadores de la empresa se encuentran en planilla?
6. ¿Cuál es la forma de pago que se emplea a los trabajadores?
7. ¿El restaurant aplica algún sistema de depreciación sobre sus activos?
8. ¿Cuáles son los platos que se venden más?
9. ¿Ustedes contabilizan los artículos dañados, defectuosos, los desechos y desperdicios?
10. ¿De qué manera la empresa fija los precios de venta de cada plato?
11. ¿En los últimos meses el restaurant ha variado sus precios fijos de cada plato?
12. ¿El restaurant cuenta con algún sistema de costeo? Y de no contar ¿porque no lo aplican?
13. ¿La empresa aceptaría una propuesta de aplicación de sistema de costos que les beneficie?

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

A= Excelente / B= Bueno / C= Mejorar / D= Eliminar / E= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia.
En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	A	B	C	D	E	
1	¿El restaurant aplica una hoja de costos por tipo plato que se ofrece?		X				
2	¿El restaurant cuenta con un control de materia prima?		X				
3	¿Con cuantas personas cuentan, en el área de producción del restaurant?		X				
4	¿En el restaurant aplican algún tipo control de mano de obra?		X				
5	¿Los trabajadores de la empresa se encuentran en planilla?		X				
6	¿Cuál es la forma de pago que se emplea a los trabajadores?		X				
7	¿El restaurant aplica algún sistema de depreciación sobre sus activos?		X				
8	¿Cuáles son los platos que se venden más?		X				
9	¿Ustedes contabilizan los artículos dañados, defectuosos, los desechos y desperdicios?		X				
10	¿De qué manera la empresa fija los precios de venta de cada plato?		X				
11	¿En los últimos meses el restaurant ha variado sus precios fijos de cada plato?		X				
12	¿El restaurant cuenta con algún sistema de costeo? Y de no contar ¿porque no lo aplican?		X				
13	¿La empresa aceptaría una propuesta de aplicación de sistema de costos que les beneficie?		X				

Evaluado por:

Nombre y Apellido: Dr. Angel Mucha Paitan



D.N.I.: 17841314

Firma: _____

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Dr. Angel Mucha Paitan, titular del DNI. N° 17841314, de profesión Contador, ejerciendo actualmente como Docente Universitario a tiempo Parcial, en la Institución Privada “Universidad Cesar Vallejo SAC”

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (cuestionario), a los efectos de su aplicación al personal que labora en

_____.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			X	
Amplitud de contenido			X	
Redacción de los Ítems			X	
Claridad y precisión			X	
Pertinencia			X	

En Chimbote, a los 12 días del mes de Mayo del 2021



Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

A= Excelente / B= Bueno / C= Mejorar / D= Eliminar / E= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

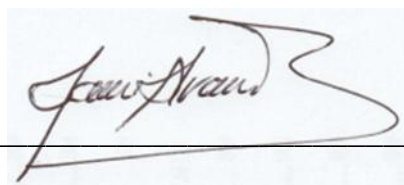
PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Ítem	A	B	C	D	E	
1	¿El restaurant aplica una hoja de costos por tipo plato que se ofrece?		X				
2	¿El restaurant cuenta con un control de materia prima?		X				
3	¿Con cuantas personas cuentan, en el área de producción del restaurant?		X				
4	¿En el restaurant aplican algún tipo control de mano de obra?		X				
5	¿Los trabajadores de la empresa se encuentran en planilla?		X				
6	¿Cuál es la forma de pago que se emplea a los trabajadores?		X				
7	¿El restaurant aplica algún sistema de depreciación sobre sus activos?		X				
8	¿Cuáles son los platos que se venden más?		X				
9	¿Ustedes contabilizan los artículos dañados, defectuosos, los desechos y desperdicios?		X				
10	¿De qué manera la empresa fija los precios de venta de cada plato?		X				
11	¿En los últimos meses el restaurant ha variado sus precios fijos de cada plato?		X				
12	¿El restaurant cuenta con algún sistema de costeo? Y de no contar ¿porque no lo aplican?		x				
13	¿La empresa aceptaría una propuesta de aplicación de sistema de costos que les beneficie?		x				

Evaluated por:

Nombre y Apellido: CARLOS LEOPOLDO GARCIA ALVAREZ

D.N.I.: 19082454

Firma:



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

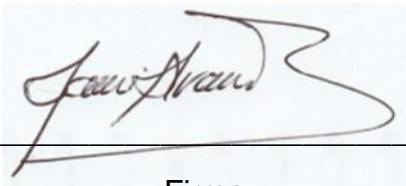
Yo, CARLOS LEOPOLDO GARCIA ALVAREZ, titular del DNI. N° 19082454, de profesión Contador, ejerciendo actualmente como Docente Universitario a tiempo Parcial, en la Institución Privada “Universidad Cesar Vallejo SAC”

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (cuestionario), a los efectos de su aplicación al personal que labora en

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			X	
Amplitud de contenido			X	
Redacción de los Ítems			X	
Claridad y precisión			X	
Pertinencia			X	

En Chimbote, a los 12 días del mes de Mayo del 2021


Firma



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, MUCHA PAITAN ANGEL JAVIER, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - CHIMBOTE, asesor de Tesis titulada: "EVALUACIÓN DE LOS COSTOS DEL RESTAURANT ANCESTRAL COCINA TRADICIONAL - CONTEMPORÁNEA, HUARAZ – 2021", cuyo autor es HUAMAN CHIMBE JAZMINA JELHITZA, constato que la investigación cumple con el índice de similitud establecido, y verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

CHIMBOTE, 25 de Julio del 2021

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
MUCHA PAITAN ANGEL JAVIER DNI: 17841314 ORCID 0000-0003-1411-8096	Firmado digitalmente por: AMUCHAP el 26-07-2021 15:19:41

Código documento Trilce: TRI - 0147993



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, MUCHA PAITAN ANGEL JAVIER, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - CHIMBOTE, asesor de Tesis titulada: "EVALUACIÓN DE LOS COSTOS DEL RESTAURANT ANCESTRAL COCINA TRADICIONAL - CONTEMPORÁNEA, HUARAZ – 2021", cuyo autor es MENDOZA CALLUPE CRISTHIAN JOSE, constato que la investigación cumple con el índice de similitud establecido, y verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

CHIMBOTE, 25 de Julio del 2021

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
MUCHA PAITAN ANGEL JAVIER DNI: 17841314 ORCID 0000-0003-1411-8096	Firmado digitalmente por: AMUCHAP el 26-07-2021 15:20:08

Código documento Trilce: TRI - 0148150